66e Année. T. 132. N° 42 16 Octobre 1949

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.

21 OCT. 1949

Direction et Administration : 1bis, rue de Verdun. -- MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

COMITÉ DE RÉDACTION

L. ALABOUVETTE R. LACOMBE J. MILHAU E. NÈGRE

AVEC LE CONCOURS

de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, de Directeurs des Services agricoles, de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire général : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS
DE NOMBREUSES GRAVURES EN NOIR
ET DE PLANCHES EN COULEURS

PRIX DE L'ABONNEMENT :

UN AN : FRANCE : 900 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 1200 frs

LE NUMÉRO : 30 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS, les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1BIS, RUE DE VERDUN -- MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. 59-76 (2 LIGNES

MONTPELLIER

du 15 au 23 octobre 1949

Foire Internationale de la Vigne et du Vin

PROGRAMME

Samedi 15 octobre :

14 h. 30 : ouverture de la Foire.

Dimanche 16 octobre :

Journée sportive.

Lundi 17 octobre :

Journée de la Radio.
Conférences économiques.

Mardi 18 octobre :

Journée de l'Agriculture.
Conférences viti-vinicoles.

Mercredi 19 octobre :

Journée Médicale : « Rôle du vin, du jus de fruit dans l'alimentation humaine ».

Jeudi 20 octobre :

Journée du Commerce.
Concours de dégustation des vins.

Vendredi 21 octobre :

Journée de Motoculture.
10 h. : Conférences techniques.
11 h. 30 : Concours de présentation de raisins de table.
14 h. : Domaine de Lavalette (E.N.A.M.) : démonstration.

Samedi 22 octobre :

Matin : Conférences viticoles.

UN TRACTEUR VIGNERON FRANÇAIS

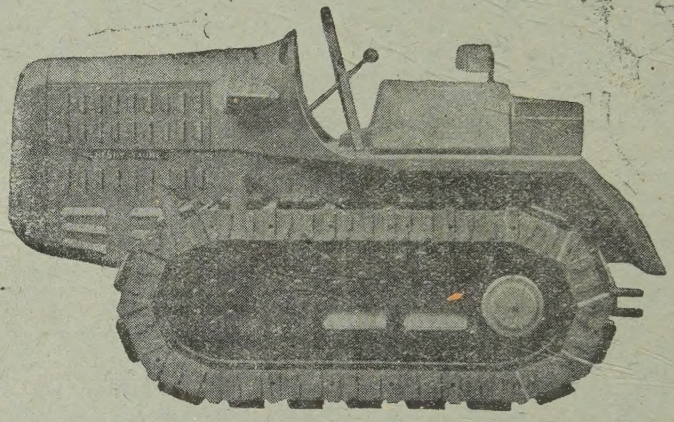
(A CHENILLES RIGIDES ETANCHES)

SPECIALEMENT CONÇU pour la vigne française

construit en grande série par les

FORGES et ACIERIES de la MARINE et D'HOMECOURT

PUISSANCE A LA BARRE : 28 CHEVAUX
EFFORT AU CROCHET 2.400 KILOS
LARGEUR : 0 m. 98



LE TRACTEUR "FAURE-URANUS"

EST LIVRABLE IMMEDIATEMENT

Il peut être livré avec treuil de relevage mécanique avec un **ATTELAGE UNIVERSEL** pour **TOUS** types de matériel tracté et porté.

Pour tous renseignements : 14, **rue Alexandre-Fourtanier** - TOULOUSE — (Tél. 246-41)

U. C. A. S. O.

POURQUOI planter LARGE

puisque les tracteurs vignerons ARD. et VITICHENILLE de **78, 72** et **66** cm. de large vous conserveront tous les **avantages** de la plantation **étroite**

LAIT DE CUIVRE CONCENTRÉ
COLLOÏDAL 33 pour cent DE CUIVRE

Pour tous vos **sulfatages**, *seul ou mélange avec soufre ou insecticides*
Le plus **puissant anticryptogamique homologué** *par le Minist. de l'Agr.*

VIGNE - ARBRES FRUITIERS

TRAITEMENTS D'HIVER DE PRINTEMPS ET D'ÉTÉ
Concessionnaires demandés
Commandes, renseignements s'adresser à P.-A. LACAZE, agent régional, 7, rue Tolosane, TOULOUSE

C'est un Produit : Société SELOXYDE, TARBES
Etablissements KULMANN, PARIS

Pour vos Vignes :
Utilisez les nouveaux pulvérisateurs
VERMOREL
PUISSANCE DE PULVÉRISATION
DOUCEUR DE TRACTION
Villefranche-s/-Saône (Rhône)
SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000.

Fluatation des Cuves en Ciment pour les Vendanges et les Vins
ALCOOLS — HUILES — CIDRES — BIÈRES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates, qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois, assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

T. TEISSET-KESSLER - CLERMONT-FERRAND (Puy-de-Dôme)
Agent général pour l'Afrique du Nord : **Paul VALENTIN**, 139, rue Sadi-Carnot, ALGER.

LA MARQUE

DE QUALITÉ

Au service de l'Agriculture et de la Viticulture

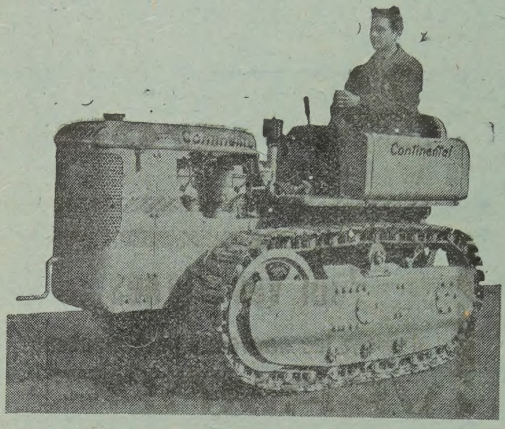
SULFATE DE CUIVRE -- POUDRES CUPRIQUES
OXYCHLORURES de CUIVRE TECHNIQUES 50 et 56-57 %
BOUILLIES A L'OXYCHLORURE de CUIVRE 16-25 et 32 %
DÉCHETS DE TABACS POUR AMENDEMENTS

"LA GAULOISE", Société de l'Industrie chimique

Administration et Vente
32, rue Thomassin, LYON
TÉL. : GAI. 55-01

Usine
LE PONTET (Vaucluse)
TEL. : AVIGNON 15-46

Tract Continental



DIESEL { CB 70 NORMAL ÉLARGI
CP 60 NORMAL
CD 40 VIGNERON STANDARD

ESSENCE-PÉTROLE DIESEL { CB 25 VIGNERON STANDARD

Largeur hors tout 0 m. 85 ou 1 m.

■

Demander notice PAV

Éts RICHARD Frères, 17 à 21, rue de Saint-Cyr
LYON
Tél. Burdeau 75-53 75-54
Service commercial : Tél. Burdeau 79-42

SOUFRE TRITURÉ VENTILÉ

PROVENANT
DU MINERAI NATUREL DE NARBONNE

■

MINERAI DE SOUFRE DE NARBONNE
NATUREL CONCENTRÉ

DOSAGE 48 POUR CENT DE SOUFRE LIBRE
FINESSE 95 POUR CENT AU TAMIS 200

■

ASSURENT LA PROTECTION
TOTALE DE LA VIGNE
contre l'Oïdium

●

PRODUITS FRANÇAIS DE LA
SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE
DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
10, avenue Georges V. — PARIS

BOITE POSTALE 29. — NARBONNE (AUDE)

"LE ROUTIER"
"LE RURAL"
TOUS USAGES
TOUS TONNAGES
H. MALARTRE 26, Rue de Vienne
LYON. Tél. P. 15-71

Pensez aux prochaines SEMAILLES

■

LA COOPERATIVE AGRICOLE des PRODUCTEURS de SEMENCES

DU LAURAGAIS

Ferme de Loudes **CASTELNAUDARY** Téléphone : 3-55

■

A Sélectionné

Cultivé

et Préparé

LES SEMENCES DE 1er CHOIX

DE BLÉ " DOCTEUR MAZET "
D'ESCOURGEON HATIF DE GRIGNON
D'AVOINE D'HIVER DU PRIEURÉ

dont vous avez besoin

●

FAITES VOTRE COMMANDE

■

NATTENDEZ PAS au DERNIER JOUR !

LA LITTORALE

BÉZIERS

66me Année — No 42 16 Octobre 1949

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

E. D. — Chronique. — Au sujet du blocage. 229
G. Bernon. — Le mildiou dans le Midi de la France en 1948 (fin). . . . 231
R. Marsolat. — Une vieille richesse qui se meurt : L'Olivier. — Comment relever notre oléiculture (fin). 237
Questions diverses. — **J. Fourgeaud.** Un excellent fourrage annuel : Le trèfle incarnat. 247
Pierre Larue. Sur la propriété des nouveautés agricoles. . . . 248
V. C. Possibilités de potasse en Afrique du Nord. 248
Informations. — Le mouvement des vins en août. 249
Bibliographie. — L'Officiel des marques. 249
Partie officielle, du *J. O.* du 5 octobre. 249
Bulletin commercial. — S. N. C. F. 250

CHRONIQUE

Au sujet du blocage

Echos de la Réunion de la Commission de Coordination viticole

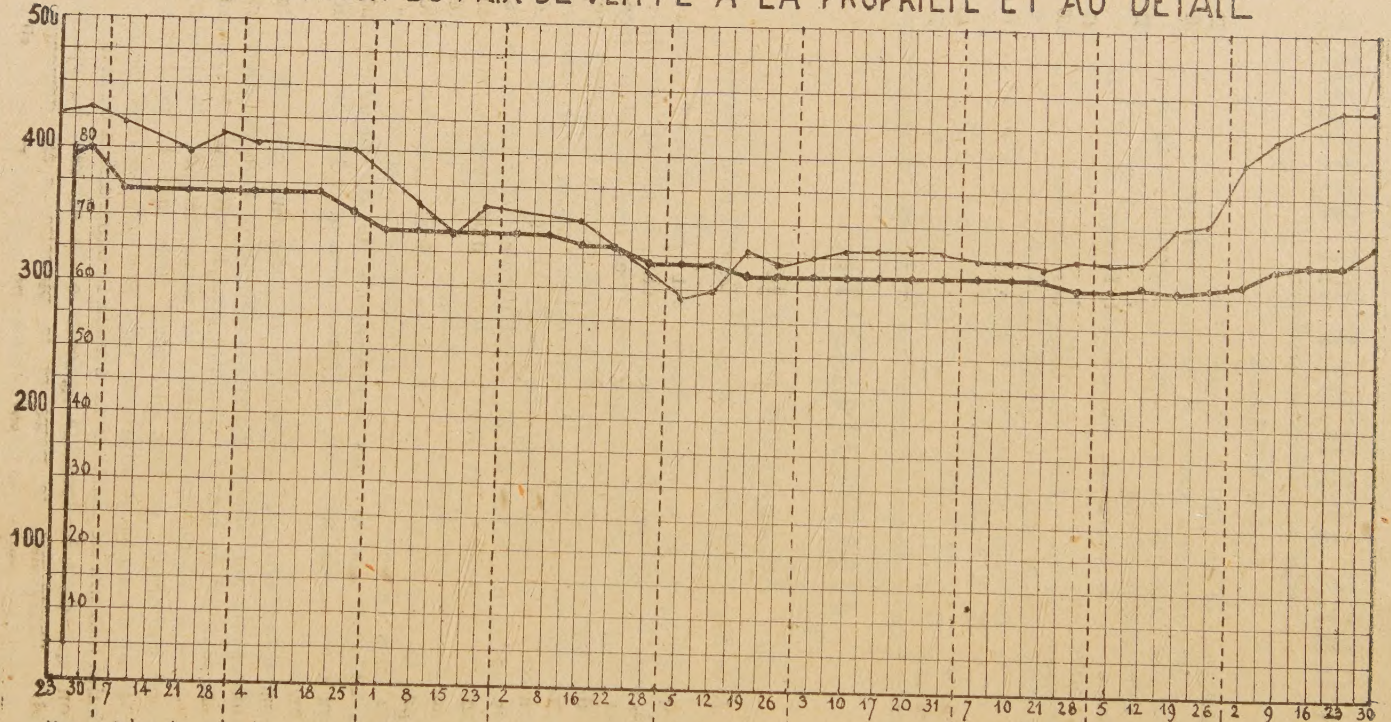
Dans un quotidien de la presse parisienne du mardi 4 octobre, nous avons relevé, sous la signature de M. Jacques Delbo, la phrase suivante : « Il existe un grand nombre de vignerons chez lesquels est bloquée une partie de la récolte 1948 ». Nous serions curieux de savoir où notre distingué confrère a puisé sa documentation, car, à notre connaissance, les mesures d'échelonnement concernant la récolte 1948 ont été levées par le décret no 49.979 du 21 juillet dernier. Par contre, celles se rapportant à la récolte 1949 sont en cours d'application, et c'est vraisemblablement ce que l'on a voulu indiquer. Elles ont même été examinées par la Commission de Coordination Viticole, qui s'est réunie — ainsi que nous l'avions annoncé — le mercredi 5 octobre, à Paris.

Au cours de cette réunion, les Représentants de la Viticulture ont démontré qu'il n'y avait pas lieu, à l'heure présente, de libérer une nouvelle tranche.

Nous avons là, en effet, le seul moyen de parer aux résultats de la politique ahurissante du défunt gouvernement, dont l'un des derniers titres de gloire aura été de laisser introduire dans la Métropole — courant septembre — tous droits de douane ayant été supprimés pour la circonstance, 950.000 hectolitres de vins étrangers, alors que la production française 1948 était largement suffisante pour couvrir tous nos besoins.

A l'unanimité, aucours de cette même séance, la suppression de la taxe à la production, que dans le domaine agricole le vin est seul à supporter avec le cidre, l'hydromel, le poiré et la piquette, a été demandée. Mais il est à craindre que cette juste mesure ne soit pas prise de sitôt, les besoins financiers du gouvernement de demain ne devant certainement

COMPARAISON DU PRIX DE VENTE A LA PROPRIÉTÉ ET AU DÉTAIL



100-500: Cotes maxima du marché de Montpellier

1-80: Moyenne du prix de vente, à Paris, d'un vin de 10°.

pas être très différents de ceux de celui d'hier. Et pourtant, il n'y a aucune raison pour que ce soit toujours les mêmes qui règlent l'addition...

Ajoutons que le Docteur Desnoyés, président de la C. G. V. M. et secrétaire général de la Fédération des associations viticoles, a refusé de s'associer à l'examen d'éventuelles mesures à prendre pour obtenir la baisse du prix du vin à la propriété.

Aux fins de documentation, il nous a paru utile de schématiser, dans la courbe reproduite par ailleurs, les variations de prix du vin depuis le mois de novembre dernier. Il sera facile à nos lecteurs de dégager les enseignements et les conclusions qui ressortent de la comparaison des deux graphiques que nous avons réalisés.

E. D.

LE MILDIOU DANS LE MIDI DE LA FRANCE EN 1948 [1]

(SUITE ET FIN)

Epoque d'épandage.

Pour que les traitements soient efficaces, il faut les exécuter avant la pluie qui mouillera le feuillage, fera naître les zoospores et assurera l'évolution de la maladie.

Or, la pluie n'arrive jamais à date fixe, rien n'est plus incertain que le temps de chaque jour ; la détermination du moment favorable de l'exécution des traitements est alors liée à la prévision des chutes de pluie. La lutte contre le mildiou se réduit donc à une question de météorologie dont les difficultés sont nombreuses.

Il faut cependant que le viticulteur ait le temps de prendre ses dispositions et d'effectuer le traitement avant le moment dangereux. Or, à l'heure actuelle, la prévision météorologique est à tendance aéronautique précise, mais nettement insuffisante pour la viticulture.

Et comme il est nécessaire de sauver la récolte, il y a lieu d'utiliser une autre méthode susceptible de garantir les vendanges d'une façon peut-être plus onéreuse, mais aussi plus sûre.

Il faut donc faire en sorte que, quelle que soit l'évolution du temps à l'égard de la vigne, celle-ci reçoive suffisamment de traitements à des intervalles suffisamment courts pour qu'une pluie survenant inopinément et avec violence, à la manière des précipitations méridionales, ne surprenne jamais le feuillage dans un état de protection insuffisante.

En attendant que les possibilités de la météorologie nous permettent de sulfater opportunément, il faut maintenir constamment de la bouillie cuprique sur le feuillage et faire en sorte que tout organe nouvellement apparu soit immédiatement protégé contre tout risque d'attaque.

Or, toutes les souches ne croissent pas à la même vitesse dans tous les vignobles ; afin que la surface de feuillage non sulfatée ne soit

jamais relativement grande et dangereuse pour l'avenir de la récolte, il est nécessaire :

Fig. 4. — Schéma du dispositif de palissage des rameaux en vue de la mesure de leur allongement.

1° de déterminer la courbe de croissance de la plante et de préciser ainsi la date des traitements d'après la rapidité d'allongement des rameaux ;

2° de fixer la cadence qui doit être adoptée pour qu'entre deux sulfatages consécutifs les rameaux ne s'allongent pas dangereusement pour la santé du vignoble.

Pour déterminer la courbe de croissance, il est nécessaire d'établir un dispositif de perches ou de bambous rectilignes fixés en terre par une de leurs extrémités et attachés par leur partie supérieure à un cercle de bois ou de métal maintenu lui-même par deux forts piquets capables de résister à l'action du vent lorsque le feuillage sera développé (voir figure). La souche est conduite en gobelet et taillée à coursons à deux yeux. Les rameaux sont palissés, un par perche, de façon qu'ils ne fassent pas de coudes et ne soient pas étranglés par les ligatures. On aura soin d'ébourgeonner toutes les ramifications non palissées. La longueur des rameaux est mesurée une fois par semaine, et la moyenne inscrite sur deux axes de coordonnées portant les jours en abscisses et les longueurs moyennes des rameaux en ordonnées.

On obtient ainsi des courbes du type des suivantes qui caractérisent le développement de la végétation.

Il suffira alors, tous les *n* centimètres d'allongement, d'appliquer un traitement qui viendra :

a) rafraîchir celui déjà appliqué aux feuilles adultes ;

b) parfaire le traitement précédent reçu par les jeunes feuilles qui s'accroissent en surface et font détacher de leur surface les dépôts inextensibles qui y avaient été créés ;

c) protéger les extrémités apparues depuis le dernier traitement.

Il reste maintenant à déterminer la fréquence des traitements, c'est-

à-dire préciser la valeur de l'allongement des rameaux entre deux traitements consécutifs.

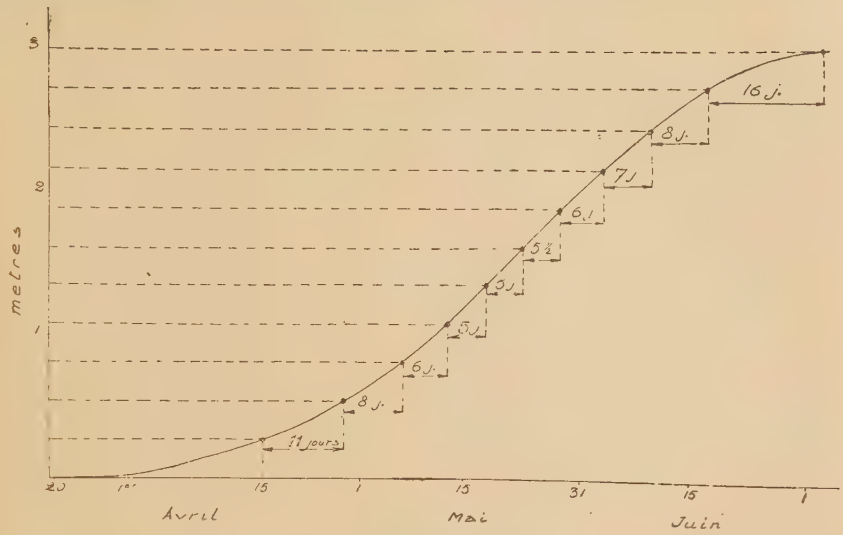


Fig. 5. — Courbe de croissance de l'Aramon. (Pour traiter selon des allongements égaux des rameaux, il est nécessaire de resserrer les traitements au moment de la plus grande vitesse de croissance. Comparer avec la figure 6).

Elle peut varier de plusieurs décimètres à quelques centimètres seulement et se réduire parfois même à moins.

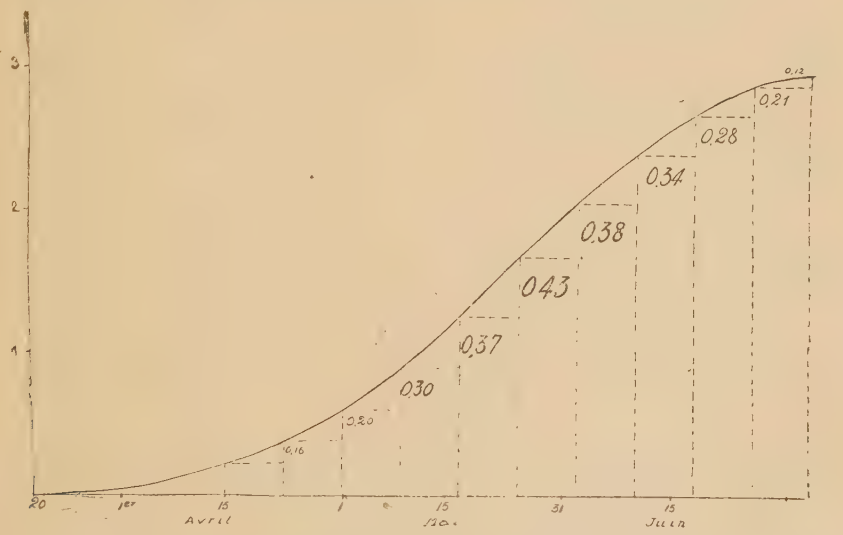


Fig. 6. — Des traitements effectués à des intervalles de temps égaux aboutissent à une protection insuffisante en pleine période de croissance. Comparer avec la figure 5.

En général, elle s'accroît toujours lorsque le danger occasionné par le mildiou devient pressant ; mais il faut malheureusement remarquer à ce propos que l'extension de la maladie devance souvent l'accélération des traitements qui — n'ayant rien de curatif — arrivent alors trop tard.

Cette fréquence est en fonction *directe* de certains éléments et notamment du danger couru qui dépend :

1° de la précocité de la première invasion ;

2° de la fréquence des pluies après le débourrement ;

et en fonction *inverse* :

3° du nombre de pluies tombées depuis l'invasion primaire ;

4° de l'état hygrométrique moyen de l'air du vignoble considéré ;

5° de la puissance des souches (valeur de l'expression végétative) ;

6° de la proximité des foyers primaires.

1° Les invasions primaires précoces ont beaucoup plus de chances de se multiplier que les invasions tardives qui peuvent voir leur descendance prématurément arrêtée par l'apparition de la sécheresse. Les grandes années à mildiou correspondent généralement à la germination précoce de l'œuf d'hiver :

— 8 avril en 1930,
— 6 avril en 1932,
— 31 mars en 1948.

L'idéal serait de retarder l'apparition de la première invasion primaire de telle sorte qu'elle arrive trop tard pour se propager et n'ait d'autre importance que celle provenant d'une invasion tardive ;

Nous verrons quel parti on peut tirer de cette manière de voir.

2° Les traitements seront d'autant plus rapprochés que les pluies le sont elles-mêmes ; et si, à une période pluvieuse enregistrée au début de la végétation, paraît succéder une période plus ensoleillée et plus sèche, il n'y a pas lieu de se laisser tromper par le temps et de ralentir la lutte, car la période pluvieuse peut revenir.

3° Dans la détermination de la cadence de traitements, il y a aussi lieu de tenir compte du nombre de pluies tombées depuis l'attaque primaire.

Dès la troisième pluie contaminatrice, c'est-à-dire dès la troisième invasion, la maladie peut avoir gagné tout le vignoble, si le rythme des pluies coïncide avec le cycle d'incubation du mildiou, et si les précipitations se poursuivent encore quelquefois à des intervalles de sept à huit jours, le pire peut être à redouter.

Il peut avoir lieu, comme en 1948, à la suite des averses torrentielles des 24 et 25 mai ; ou nous être épargné comme en 1946 — année où la situation était, au début de la période végétative, comparable à celle du début de 1948 — par un mois de juin particulièrement sec.

C'est donc dès le deuxième ou le troisième repiquage que la fréquence de crise doit être adoptée, c'est-à-dire qu'il faut dès ce moment sulfater et poudrer avec le même acharnement que lorsque la récolte disparaît et qu'il est alors vraisemblablement trop tard pour agir efficacement.

4° Enfin, en année humide, la fréquence des traitements est con-

ditionnée aussi par l'état hygrométrique de l'atmosphère du vignoble considéré et par la puissance des souches.

Un dernier élément de la fréquence des traitements tient à la proximité des foyers primaires, qui constituent de très bonne heure, alors que l'ensemble du vignoble n'est pas menacé immédiatement, un danger considérable parfois salutaire pour le vigneron avisé qui, redoutant le pire d'un pareil voisinage, sulfate exceptionnellement les vignes d'alentour et sauve la récolte sur des parcelles qui, au début, paraissaient plus menacées que d'autres.

Remarque : Quelle que soit la fréquence des traitements, il s'écoule un temps plus ou moins long entre deux traitements consécutifs ; lorsqu'il pleut, l'intervalle de temps compris entre la date du dernier traitement et celle de la pluie peut être au maximum égal à cette valeur ; il peut, au contraire, être parfois très court s'il pleut immédiatement après le traitement.

Logiquement, le mildiou ne peut se développer si le traitement précède immédiatement la pluie ou s'il est fait pendant le début de la pluie ; cependant, il est des cas où la maladie peut quand même apparaître :

1° lorsque la bouillie cuprique n'a pas eu le temps de sécher sur la végétation ;

2° quand la pulvérisation est insuffisante, soit que l'on utilise une bouillie trop pauvre en cuivre, soit que l'épandage n'intéresse qu'une partie des feuilles de la souche ; dans ce dernier cas, l'opération ne peut porter le nom de traitement puisqu'elle ne s'étend pas à toute la végétation qui devrait être protégée.

Ce fut le cas de vignobles traités le 24 mai au matin, qui reçurent les pluies durant l'après-midi et la nuit qui suivirent, et qui présentèrent du mildiou à la fin de la période d'incubation.

Là encore, l'épandage de produits cupriques à l'intérieur de la souche et, par voie de conséquence, le traitement des grappes, aurait été plus efficace, à condition que l'intense lavage occasionné par les pluies violentes n'ait pas enlevé tout le cuivre soluble ou le précipité lui-même.

A ce propos, il convient de remarquer que la persistance des dépôts cupriques, inextensibles est plus grande sur les feuilles adultes qui ne s'accroissent plus, que sur les jeunes feuilles dont le limbe s'étale et rejette aux bouts des poils les particules de bouillie décollées de l'épiderme.

B. — *LA LUTTE*

Puisque les pluies, la présence de germes frais et l'absence de produits anticryptogamiques sont déterminants du mildiou, on pourrait écrire d'une manière simplifiée que :

$$\text{Mildiou} = (f)\ \frac{\text{pluie} \times \text{germes}}{\text{produits anticryptogamiques}}$$

et faire tendre la fonction vers zéro en annulant l'un des termes du numérateur ou en accroissant le dénominateur ; car il est vrai que :

1° des germes, par temps sec, ne donnent pas de maladie ;

2° des pluies s'abattant sur un vignoble sain sont bien moins dangereuses que lorsqu'il y a beaucoup de taches ;

3° qu'une opportune abondance de produits anticryptogamiques sur la végétation s'oppose au développement du mildiou.

Examinons successivement les mesures qui peuvent placer la vigne dans un de ces cas et la marche que le vigneron pourrait suivre avec succès.

I. — **Action sur les pluies.**

On ne peut les empêcher d'avoir lieu, mais il faut espérer que l'on pourra un jour les prévoir avec une certitude sur laquelle on pourra se baser. Cela ressortit du domaine de l'Etablissement central de la Météorologie et non de celui du vigneron qui ne peut encore agir bien souvent, que comme ses pères, d'après la direction du vent, l'allure des nuages, le quartier de la lune, le cri des oiseaux et des hôtes de la nature, etc.

II. — **Action sur les germes.**

De même qu'il suffit parfois d'un seau d'eau pour arrêter le début de l'incendie d'une forêt, il est possible, non de supprimer à jamais le mildiou des vignobles du globe, mais de retarder, dans une région déterminée géographiquement, isolée des vignobles voisins, l'apparition de la première invasion, en tenant compte du fait que, au début de la saison, le mildiou ne se montre qu'en de rares endroits et que les conditions de milieu lui sont naturellement hostiles ou tout au moins défavorables.

On peut retarder la première attaque :

a) en éloignant du pied de la souche l'eau qui pourrait s'y ramasser (labour de chaussage, drainages, etc...) ;

b) en détruisant les organes verts qui peuvent servir de support aux zoospores (sagates) ;

c) en rendant toxique la surface des feuilles des foyers primaires (badigeonnage avec une bouillie à 3 % de sulfate de cuivre).

La condition essentielle du succès est la généralisation de pareilles mesures, de telle sorte qu'il n'y ait aucun foyer qui puisse s'étendre et contaminer les vignobles voisins.

L'obstacle est là, comme la conséquence de l'incompréhension de certains qui ne pensent pas devoir apporter leur concours à la réalisation d'une œuvre qui ne peut sans doute remplacer l'exécution des traitements habituels, mais est susceptible d'accroître leur efficacité en retardant l'apparition massive des germes du mildiou.

III. — **Application des produits anticryptogamiques.**

Le moment où ces produits seront utiles dans la lutte n'étant pas connu, il est indispensable, en année qui s'annonce pluvieuse, de maintenir sur les organes en croissance les produits toxiques pour les zoospores, pendant toute la durée de la végétation.

La détermination de la courbe de croissance permettra d'assurer la cadence voulue des traitements à la fréquence choisie d'après les éléments qui la déterminent.

Sans fournir l'effort maximum, quand il n'y a pas de germes, il ne faut pas attendre que les conditions de destruction aient lieu pour prendre les dispositions les plus graves.

Dès qu'un repiquage a été suivi d'un autre, on est placé devant l'alternative suivante : ou, grâce au temps, le mildiou risque de continuer et la situation peut devenir très grave si d'importantes pluies ont lieu fin mai début juin ou, sous l'action de la sécheresse, la maladie disparaît ; c'est assez souvent ce qui se produit. Dans le premier cas, il faut savoir prendre ses responsabilités, paraître pessimiste et sulfater bien que le gain de l'opération ne soit pas encore évident... Il peut ne l'être jamais au cours de l'année.

CONCLUSIONS

— La lutte directe contre les premières manifestations du mildiou retarde la période où son activité peut être dangereuse.

— Lorsque celles-ci n'ont pu être annulées, il convient d'adopter plus tôt qu'on ne le fait de coutume, les mesures énergiques s'opposant à la maladie, à savoir :

— taux de la bouillie porté de 2 à 3 % ;

— fréquence des traitements accrue ;

— traitement des inflorescences d'abord, des grappes ensuite.

Conclusion générale. — Etant donné que :

— la lutte collective contre les foyers primaires de mildiou en raison même de son caractère, échoue bien souvent dans les buts qu'elle poursuit ;

— il a été jusqu'à maintenant impossible de connaître avec certitude l'éventualité immédiate de chutes de pluies, dans les 48 heures qui les précèdent ; il nous reste, lorsqu'un repiquage a été suivi d'un autre, à mener les traitements avec plus d'énergie que d'habitude, d'après une cadence établie en fonction de la courbe de croissance des rameaux et une fréquence des traitements adaptée aux particularités du vignoble considéré.

G. Bernon,
Maître de conférences de viticulture,
Directeur de la Station régionale
d'avertissements viticoles.

UNE VIEILLE RICHESSE QUI SE MEURT : L'OLIVIER

COMMENT RELEVER NOTRE OLÉICULTURE

(SUITE ET FIN)

a) *Sur la production.* — Il n'est évidemment pas question de Coopératives de production, ce serait aller trop loin. Mais, dans le domaine des associations agricoles, la lutte antiparasitaire, par exemple, doit être faite sur une grande échelle par les « Syndicats de défense contre les ennemis des cultures ». L'achat de matériel approprié permettant de

traiter vite et bien sur de grandes étendues est le seul moyen d'enrayer les dégâts causés sur les récoltes. L'emploi de l'avion sur toute la zone de l'olivier, ou plus exactement sur les principaux secteurs de production, donnera peut-être de bons résultats contre la « mouche » le jour où l'on connaîtra parfaitement les moyens de la détruire. L'avion au service de l'agriculture est chose courante en Amérique, où son utilisation a largement dépassé le stade expérimental. Il ne suffit que de lire les différents articles qui défrayent les chroniques agricoles pour voir l'étendue des perfectionnements réalisés dans ce domaine, aussi bien dans l'application des poudrages que dans celle des pulvérisations.

Il existe d'ailleurs en France une Coopérative de poudrage aérien des oléagineux qui possède déjà un hélicoptère. De plus, il y a quelque temps, j'ai assisté à des essais de soufrage par avion sur les vignes ; on reste confondu devant les possibilités que nous réserve cette nouvelle technique : 40 hectares de vignoble traités en deux heures avec un Piper-Cub d'une extrême maniabilité, volant à deux mètres au-dessus des souches et atterrissant sur un champ réduit. Certes le problème n'est pas complètement résolu, de nombreuses difficultés économiques et techniques se présentent encore, mais le principe est né. Ce qui sera possible pour la vigne pourra l'être également pour les oliviers, et peut-être verrons-nous un jour la première Coopérative qui mettra un « avion-poudreur » au service de l'oléiculture !

La pratique de la taille pourra aussi être améliorée par la Coopérative oléicole, qui fera appel à des techniciens spécialisés, techniciens puisés aux différentes sources citées plus haut. L'application générale d'une taille rationnellement conduite et adaptée aux conditions du milieu et de la plante augmenterait considérablement les possibilités de production.

La Coopérative trouvera aussi son rôle dans la création de *pépinières d'oliviers,* au même titre que les Pépinières-Coopératives annexées à nos Caves. Les plantations annuelles ne sont pas importantes, mais leur extension se trouve freinée par le manque de plants, « sauvageons » ou « greffés ». Si les arboriculteurs peuvent chaque année s'approvisionner chez leurs pépiniéristes, en un grand choix d'espèces et de variétés, aucune maison, par contre, ne s'intéresse à la multiplication de l'olivier. Et pour cause ! Il est préférable de multiplier des poiriers ou des abricotiers au cycle de vente rapide que des noyaux ou des boutures d'oliviers demandant une immobilisation très longue du terrain.

Tous les ans, de nombreuses demandes de plants nous sont faites et auxquelles il n'est pas possible de donner satisfaction. La mise en vente de plants d'oliviers greffés, en variétés nettement définies, permettrait une amélioration sensible de nos oliveraies. La Coopérative oléicole peut donc jouer là un rôle important, et il serait d'ailleurs normal qu'elle songe à préparer la matière première puisque son avenir en dépend.

Le département de l'Hérault donne l'exemple puisqu'une Pépinière-Coopérative est en voie de création à Roquebrun, pépinière qui sera annexée à la Coopérative d'huilerie déjà existante. Par ailleurs, des pépiniéristes, au nombre de deux ou trois au maximum, ce sont je crois orientés vers la production de plants d'oliviers depuis un ou deux ans. Il est grand temps d'y songer, et espérons que les plantations nouvelles en seront facilitées et encouragées.

6, Rue de l'Herberie — MONTPELLIER — Tél. 70-23

SOUFRE TRITURÉ VENTILÉ

PROVENANT
DU MINERAI NATUREL DE NARBONNE

MINERAI DE SOUFRE DE NARBONNE
NATUREL CONCENTRÉ

DOSAGE 48 POUR CENT DE SOUFRE LIBRE
FINESSE 95 POUR CENT AU TAMIS 200

ASSURENT LA PROTECTION
TOTALE DE LA VIGNE
contre l'Oïdium

PRODUITS FRANÇAIS DE LA
SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE
DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
10, avenue Georges V. — PARIS

BOITE POSTALE 29. — NARBONNE (AUDE)

Quand vous écrivez
à nos Annonceurs

Recommandez-vous du

PROGRÈS
AGRICOLE
& VITICOLE

Montpellier
Villefranche-sur-Saône

Trois bons Produits anticryptogamiques :

BOUILLIE MICHEL PERRET 15 % de cuivre métal
VERDET NEUTRE ÉMERAUDE 31,5 % de cuivre métal
SOUFRE AU VERDET MALY 48 % de soufre libre et 2,5 % de cuivre métal

Pour vos traitements généraux ou particuliers demandez les notices spéciales à la
SOCIÉTÉ NOUVELLE DES ÉTABLISSEMENTS SILVESTRE, 26, rue de la République, MARSEILLE

DE L'ENGRAIS

en voilà

GRATUITEMENT

en recevant

des

GADOUES FRAICHES

elles apportent de

l'HUMUS

A BAS PRIX

C'est UNE BONNE FUMURE

EXPEDITION GRATUITE

avec **RISTOURNES IMPORTANTES** sur le Prix du Transport

Nous consulter également pour **TERREAU** de **GADOUE**
et **ENGRAIS**

Entreprise G. DOBROUCHKESS

1, rue Huysmans — PARIS (VIe)

16, rue Frédéric-Chevillon — MARSEILLE

L'action de nos Coopératives oléicoles ne doit pas s'arrêter là, mais s'étendre encore pour faciliter et améliorer les travaux du sol. L'achat et l'utilisation en commun de petits motoculteurs légers et maniables, bien adaptés aux terrains réduits et accidentés de nos oliveraies, contribuerait largement à la restauration de nos vieux vergers.

b) *Sur la transformation et la vente.* — Après avoir permis l'obtention d'une matière première saine et abondante, la Coopérative doit en tirer, au maximum et dans les meilleures conditions, un produit fini de haute qualité et en assurer une facile commercialisation.

Par l'emploi d'un outillage moderne et l'application de principes techniques en constante amélioration, la Coopérative oléicole recherche sans cesse le perfectionnement en matière d'huilerie ou de confiserie. Il faut dire que nos Coopératives oléicoles possèdent les installations les plus modernes et les plus importantes qui existent en France pour l'extraction et la conservation de l'huile d'olive. La centrifugation et la filtration ont permis d'avoir une huile neutre et limpide à partir d'olives saines et stockées avec soin.

Si la technique de l'extraction est actuellement très poussée, elle n'a pas encore atteint sa perfection. Des améliorations sont encore possibles dans le rendement en huile, dans la rapidité des opérations, dans la simplification de l'outillage, dans la qualité des huiles, etc..., tel par exemple le système « Acapulco », qui semble présenter de grands avantages.

A ce côté « industriel » du rôle de la coopération, se joint également le côté « commercial », nécessaire pour la bonne vente des produits. L'habileté professionnelle des négociants méridionaux en huile a longtemps confirmé la réputation de nos huiles d'olives françaises. Marseille et Nice ont été le siège d'un négoce de plus en plus important de cette marchandise qui, reçue des différents pays producteurs et soigneusement coupée avec les meilleurs crus de Provence, était ensuite revendue dans le monde entier.

Si un avenir brillant peut être promis à l'huilerie d'olive française, il faut pour cela, d'une part enrayer radicalement toutes possibilités de fraudes et, d'autre part, faire connaître à nouveau aux consommateurs la véritable huile d'olive de Provence qui est l'assise solide de ce commerce spécial.

Je crois qu'il serait parfaitement possible et souhaitable que la qualité de nos huiles fut défendue par la création d'un *label* donné à des *crus* nettement définis dans leurs conditions d'origine et de caractère. D'ailleurs, il existe des crus d'huile, et si les huiles de Bari en Italie et de Borgeas en Espagne sont très cotées, nos huiles de Salon et de Nice sont universellement réputées. Il s'agit de conserver et d'étendre cette réputation par une sévère discipline et une habile propagande. Nous pourrions avoir pour chaque type de région productrice un cru d'huile déterminé comme l'ont fait nos viticulteurs en matière de vins.

La Coopérative oléicole doit donc remplir une tâche importante, et c'est de ses multiples moyens techniques et économiques que dépendra le sort de notre spécialité agricole. Elle ne doit pas, au sein d'une

commune, être considérée comme une simple « usine de transformation », mais aussi et surtout comme une arme économique et sociale qui lutte et défend les intérêts des oléiculteurs.

Nos Coopératives oléicoles se sont groupées en une Fédération, la *Fédération des Coopératives oléicoles du Midi de la France,* qui a déjà acquis d'importants résultats et dont le but principal est d'éviter une nouvelle crise oléicole par une politique de qualité et de saine commercialisation. Cette Fédération a été créée à Nîmes, le 20 février 1922, et groupe actuellement 87 Coopératives oléicoles.

Par ailleurs, les mouliniers fabricants d'huile d'olive se sont groupés à leur tour en une *Fédération métropolitaine des Mouliniers producteurs d'huile d'olive,* créée le 19 novembre 1941 à Marseille. Ce n'est autre qu'une Union des Syndicats départementaux des mouliniers dont elle est l'émanation directe, groupant au total environ 545 moulins.

Les producteurs, eux-mêmes, se sont aussi groupés en une *Association générale des Producteurs d'oléagineux,* qui comporte une Section oléicole spécialisée au sein de la C. G. A. dans chacun des principaux départements oléicoles.

Les trois groupements ont eu souvent l'occasion de se trouver réunis en différentes Commissions qui devaient s'occuper de la production oléicole au lendemain de la guerre. Les représentants des oléiculteurs, des Mouliniers, des Coopératives, dont les points de vue étaient bien souvent opposés, ont cependant très vite compris que, pour défendre certains intérêts d'ordre général, il fallait travailler de concert.

C'est alors qu'est né progressivement le projet de création d'une Union syndicale groupant toutes les professions touchant à l'olive et à l'huile d'olive, qui fut créée le 6 décembre 1946, à Marseille, sous le nom de *Union syndicale interprofessionnelle oléicole,* et dont le but est de défendre les intérêts communs de la profession et de la production. (U. S. I. O.).

Toujours dans les groupements professionnels et interprofessionnels, mais plus spécialement sur le plan Ravitaillement général, nous avons le *Groupement interprofessionnel des oléagineux métropolitains* G. I. O. M.) et le *Groupement national d'achat des produits oléagineux* (G. N. A. P. O.), orientés surtout dans la collecte et la répartition des huiles et dans les opérations afférentes à l'importation et à l'exportation. (Loi du 6 août 1941 et loi du 11 juillet 1938).

Le G. I. O. M. est un organisme officiel dont le but initial était l'orientation de la culture des oléagineux sur le sol de la Métropole. Culture ou utilisation de tous les oléagineux d'origine végétale, depuis les traditionnels comme l'olivier, le colza, l'œillette, la cameline, la noix, jusqu'aux exceptionnels comme les pépins de raisins, de tomates, de citrouilles, et aux nouveaux comme le tournesol, le carthame, le soya, etc...

Cet organisme possède un bureau spécial pour l'olive qui, durant la guerre, s'est chargé d'une autre besogne, celle de la collecte, actuellement supprimée depuis la mise en vente libre de l'huile d'olive.

Le G. N. A. P. O. gère, pour le compte du Gouvernement, la Caisse de péréquation des corps gras. Il a un rôle essentiellement comptable sur les opérations financières d'achat et de vente des huiles. Cet organisme possède une « Section olive » qui est chargée (ou plutôt qui

était chargée) de l'enlèvement des huiles d'olive mises à la disposition du Ravitaillement général dans les moulins, en payant ces huiles, après analyse, selon le barème fixé par le Service des prix.

L'avenir de l'oléiculture française tel que je viens de le présenter repose donc entièrement sur l'action d'un système économique et technique puissamment organisé, qui sera en mesure de défendre la production et la profession. Vouloir rester sur nos erreurs du passé correspond à l'extinction totale et rapide de notre oléiculture métropolitaine ; seuls le travail et la lutte sur le plan coopératif et syndical nous permettra d'aller de l'avant pour moderniser et développer une culture qui donne trop de signes de vieillissement.

C. — La confiserie d'olives. — Je ne voudrais pas terminer mon étude sur l'olivier sans faire une place particulière à une forme toute spéciale de notre activité oléicole : *l'olive de confiserie*.

La production d'olives de table est certes très faible par rapport à celle d'olives à huile, mais elle n'en présente pas moins une importance économique certaine qui peut-être, dans l'avenir, sera seule à subsister. La production moyenne dans les principaux pays est la suivante d'après les statistiques données au XII^me^ Congrès international d'oléiculture de 1948 :

Pays	Production en qx	Importation en qx	Exportation en qx	Consommation en qx
Espagne	400.000	—	190.000	210.000
Grèce	270.000	—	110.000	160.000
Algérie	130.000	—	90.000	40.000
Tunisie	90.000	—	60.000	30.000
Turquie	90.000	—	20.000	70.000
Etats-Unis	72.000	248.000	—	320.000
France	60.000	15.000	30.000	45.000
Italie	35.000	30.250	13.000	52.250
Portugal	16.000	—	7.500	8.500

Ces chiffres sont très en dessous de la réalité, une quantité importante d'olives consommées directement échappe au contrôle de la statistique, car elle est employée à satisfaire les besoins domestiques des familles des oléiculteurs. C'est ainsi qu'en Espagne l'olive occupe une grande place dans l'alimentation, s'élevant à 1 kgr. 300 par tête et par an ; 2 kgr. 500 pour la Grèce, 0 kgr. 134 pour l'Italie, 0 kgr. 116 pour la France. La production française en olives de conserve se répartit comme suit :

	Olives vertes			Olives noires			
	Conserve familiale qx	Conserve industrielle qx	Total qx	Conserve familiale qx	Conserve industrielle qx	Total qx	Production totale qx
Gard	2.700	19.000	21.700	1.500	3.000	4.500	*26.200*
Hérault	1.300	11.000	12.300	500	300	800	*13.100*
Alpes-M.	200	—	200	2.500	3.500	6.000	*6.200*
Drôme	100	—	100	700	5.300	6.000	*6.100*
B.-d-Rhône	900	2.000	2.900	500	900	1.400	*4.300*

Vaucluse. . . .	500	—	500	300	1.500	1.800	*2.300*
Var.	200	800	1.000	500	100	600	*1.600*
Ardèche. . . .	150	—	150	100	—	100	*250*
Corse.	30	—	30	200	—	200	*230*
Pyr.-Orient. . .	200	—	200	20	—	20	*220*
Bas.-Alpes. . .	70	—	70	50	—	50	*120*
Aude.	70	—	70	10	—	10	*80*
Totaux.	6.420	32.800	39.220	6.880	14.600	21.480	*60.700*

Cette production se trouve assez disséminée dans la zone de l'olivier, mais on peut la limiter, pour la confiserie industrielle en vert, à quatre départements gros producteurs :

— *L'Hérault,* avec ses « Lucques », fruits en croissant, à chair abondante et des plus savoureuse ; ses « Amellau », gros fruits irréguliers au parfum spécial, et ses « Verdales », olives rondes, assez précoces.

La « Lucques » est la meilleure des olives pour la confiserie en vert. Les régions d'Aniane, Saint-Jean-de-Fos, Clermont-l'Hérault, s'y consacrent sur une vaste échelle.

— *Le Gard,* renommé pour ses « Picholine », olives à deux fins, très recherchées pour la confiserie en vert.

— *Le Var,* avec son « Olive de Belgentier », remarquable par sa grosseur et sa précocité. Variété locale de la commune de Belgentier qui, par l'intermédiaire de sa Coopérative de confiserie, prend chaque année une réputation grandissante.

— *Les Bouches-du-Rhône,* avec ses « Salonenque » et « Grossanne » et quelques Picholine et Verdale. Département spécialisé dans la fabrication des *olives cassées,* préparées à partir de la « Salonenque » et très appréciées dans la région de Marseille.

La confiserie industrielle *en noir* se trouve principalement cantonnée dans le département de la *Drôme*. La variété « Tanche », de gros volume et de saveur exquise, qui a fait la réputation de ce qu'on appelle communément « l'olive noire de Nyons », objet d'une fabrication particulière. Quant aux *Alpes-Maritimes*, la confiserie en noir est importante avec le « Cailletier », mais elle s'adresse presque uniquement à la consommation locale. Il en est de même pour le Gard, les Bouches-du-Rhône et le Vaucluse, et seule la *Drôme* présente une importance économique dans cette spécialité.

Qu'elles soient vertes ou noires, les olives de France sont sans rivales pour la consommation sur table. Leur pulpe, à chair fine et savoureuse, leur bonne grosseur, leur noyau petit, leur coloration franchement verte ou noire et luisante, réunissent toutes les qualités demandées à une bonne olive de conserve. Sans égaler la grosseur des olives étrangères, nos olives françaises leur sont supérieures par leurs remarquables qualités gustatives.

C'est grâce à ces conditions exceptionnelles que nos confiseries françaises peuvent, sans crainte, défier toute concurrence. *Mais il ne faut pas oublier qu'à une production insuffisante il est indispensable que nous opposions l'avantage de la qualité.* C'est le seul facteur possible

qui assurera le maintien de notre production à un rang plus qu'honorable.

Et plus encore qu'en matière d'huilerie, je vois pour la confiserie de grandes possibilités d'extension, car les demandes sont bien supérieures aux offres, et surtout parce que la concurrence de l'olive s'avère moins dangereuse que celle de l'huile. En matière d'huilerie, j'ai indiqué plus haut les dangers qu'encourent nos producteurs devant les huiles étrangères, alors que la confiserie nous permet les plus grands espoirs. On peut remplacer l'huile d'olive par une infinie variétés de matières grasses, l'olive, elle, constitue un type de fruit irremplaçable.

Nos oléiculteurs l'ont compris car, depuis quelques années, on assiste à un développement de la production d'olives de table et on voit les variétés de choix s'implanter par surgreffage au détriment des variétés d'huilerie. Le cas est typique pour le Gard où la « Picholine » remplace de plus en plus les autres variétés. On constate également que c'est dans les régions à olives de confiserie que les vergers sont les mieux soignés parce qu'ils rapportent davantage. On peut même dire que dans beaucoup de cas, c'est *l'olive de confiserie* qui a sauvé les oliveraies de la destruction.

L'olive de table nous réserve encore de beaux jours et je vois en la confiserie la place d'avenir de notre oléiculture. Cette place ne se fera pas sans un effort sérieux de tous les producteurs et le plan d'organisation technique et économique analysé plus haut agira dans ce domaine dans toute sa plénitude.

1° *La technique,* outre l'amélioration générale des soins culturaux, doit permettre le choix de variétés bien adaptées pour la restauration des oliveraies. Partout où il est possible de le faire, dans les oliveraies où les variétés cultivées ne donnent que des résultats médiocres, on ne peut que conseiller la transformation des arbres par le *surgreffage* de variétés de confiserie. Le surgreffage est déjà très employé et chaque année, nos oléiculteurs améliorent progressivement leur verger. Méthode simple et rapide, car l'olivier se prête fort bien au greffage et la facilité d'exécution jointe à l'abtention de prompts résultats, ne peut qu'encourager cette pratique. (Photos I).

Greffage sur le tronc de jeunes sujets ou sur les charpentières de vieux oliviers, en toutes circonstances le greffeur obtient des résultats surprenants de cette « admirable nature d'arbre » qui faisait dire à Virgile :

— *O Prodige ! Un tronc d'olivier est coupé ; et de ce bois sec et sans vie, il pousse de nouvelles racines.*

De nombreux essais de greffage de l'olivier ont été effectués sur diverses essences et notamment sur le lilas, le troëne et le frêne. Seul ce dernier pourrait présenter un intérêt et les premiers essais ont été faits par M. Pages, directeur de la coopérative oléicole de Clermont- l'Hérault. Les greffes ont parfaitement réussi et ont actuellement une dizaine d'années donnant une production au-dessus de la moyenne.

Avec cette méthode de greffage, il serait possible d'accroître le rendement, d'augmenter la rapidité de mise à fruit, d'utiliser les terrains

humides convenant peu à l'olivier. Des essais sont actuellement organisés sur une plus grande échelle par la Direction des Services oléicoles, essais qui permettront de tirer des conclusions intéressantes.

Dans l'état actuel de nos vergers, la *régénération des vieux oliviers* est l'opération qui doit fixer l'avenir de l'oléiculture française, régénération faite dans toute la simplicité du greffage. Quant aux choix des greffons, on peut facilement résumer la liste :

La Picholine (à deux fins) dans presque tous les départements oléicoles sauf Drôme, Alpes-Maritimes et Corse. Très bonne variété.

La Lucques (confiserie en vert) dans l'Hérault, Gard, Pyrénées-Orientales, Aude. C'est la reine des olives vertes, mais son défaut est d'être sujette aux attaques de parasites.

La Verdale (a deux fins) dans l'Hérault, Gard, Pyrénées-Orientales, Bouches-du-Rhône, Aude. Très appréciée.

L'Amellau (a deux fins) Aude, Bouches-du-Rhône, Vaucluse, Basses-Alpes, Ardèche, Hérault, Gard. Manque de finesse.

La Salonenque (a deux fins) dans les Bouches-du-Rhône, Vaucluse, Basses-Alpes, Gard, Ardèche. Préparation des olives cassées.

La Tanche (confiserie en noir) dans la Drôme, Vaucluse, Ardèche. Variété très sensible au Cycloconium. Très bonne également pour l'huile.

La Belgentiéroise dans le Var (olive verte de Belgentier). Olive remarquable par sa grosseur et sa précocité.

Le Cailletier (a deux fins) dans les Alpes-Maritimes. Confiserie en noir, très bonne huile.

La propagande de ces quelques bonnes variétés et la vulgarisation de la pratique du greffage sont assurées par nos Ecoles saisonnières et nos séances de démonstrations. D'ailleurs, le greffage, plus que tout autre chose, intéresse beaucoup les agriculteurs comme s'ils entendaient encore les phrases d'Olivier de Serres s'exprimant ainsi : « *La science d'enter ravit l'entendement humain. Car quelle chose peut faire l'homme plus approchante du miracle que d'insérer le bout d'une branche d'arbre sur le tronc d'un autre arbre ; là lui faire prendre vie et accroissement, et, avec communication de substance, ensemble fructifier* ».

2° *L'Economie*, plus encore qu'en matière d'huilerie, garantira l'essor de la confiserie. Un produit de qualité tel que nos olives françaises doit trouver sur le plan coopératif tous les moyens d'action nécessaires à sa défense. Les arguments que j'ai présenté sur l'avenir de notre huilerie d'olive peuvent être repris ici pour l'olive de table, pour laquelle ils prennent encore une valeur plus grande et une application plus certaine : Propagande, Vulgarisation, Expérimentation, Enseignement, Recherche, autant de moyens visant le *Prix* et la *Qualité*.

Le mouvement coopératif assez développé pour l'huilerie est insignifiant dans la branche confiserie. De gros propriétaires d'oliviers, des industriels et des commerçants ont adjoint à leur activité principale celle de confire les olives, puis peu à peu se sont uniquement spécialisés

dans cette fabrication. Mais l'extension prise en France par cette industrie a provoqué la formation de groupements dont le premier en date est l'*Association Syndicale des Confiseurs d'olives du Gard*. Puis les producteurs eux-mêmes se sont enfin groupés en Coopératives pour tirer la quintessence de leurs produits, Coopératives en nombre malheureusement encore trop faible : Coopératives de Vergèze et de Caveyrac dans le Gard, de Belgentier dans le Var, de Nyons dans la Drôme. On reste surpris devant une telle lacune quand on songe à la modicité de construction et d'installation qu'exige une confiserie coopérative : de vastes cuves ouvertes en ciment et de l'eau en abondance.

Au cours de l'année 1948, le département de l'Hérault a vu sa première Coopérative de confiserie, créée à Saint-Jean-de-la-Blaquière, mais qui, malheureusement, n'a pu fonctionner cette année faute de matières premières.

Pour une meilleure organisation dans la préparation et la vente des olives, pour une standardisation et une présentation impeccable des produits, il ne suffirait que d'annexer aux Coopératives d'huilerie existantes le secteur *confiserie*, établi ainsi à très peu de frais. Chaque région de production spécialisée dans un type d'olive donné et soigneusement défini pourrait assurer l'écoulement de sa marchandise par la filière de sa ou ses Coopératives auxquelles la délivrance d'un *label* garantirait un *cru* réputé.

Au point de vue calibrage, par exemple, les confiseurs du Gard ont arrêté les normes suivantes :

Calibre	Dénomination
24 à 28 fruits à l'hecto.	Royale
30 à 34 — —	Princesse
36 à 40 — —	Lucquoise
48 à 52 — —	Surchoix

En Grèce, l'échelle des types commerciaux est ainsi fixée :

100 à 110 fruits au kilo.	Colossales
120 à 130 —	Géantes
130 à 140 —	Extra Jumbo
160 à 170 —	Jumbo
190 à 200 —	Très grosses
240 à 250 —	Grosses
300 à 320 —	Supérieures
360 à 380 —	Petites

Ce qui importe d'ailleurs, ce n'est pas tant le volume absolu des olives, mais le rapport entre l'épaisseur de leur chair et le volume de leur noyau, rapport qui doit être le plus élevé possible. C'est ainsi que ce rapport atteint 1/6 à 1/8 avec les « Lucques », « Picholine », alors qu'il n'est que de 1/3 à 1/4 pour les variétés d'Espagne « Sevillanne », « Ascolana », « Manzanilla ».

Les pays d'Amérique, qui ont une oléiculture récente, se sont orientés au début vers l'huilerie, mais l'ont très rapidement abandonnée pour se consacrer uniquement à la confiserie à partir de variétés importées d'Espagne, d'Italie et de France. La venue récente d'un délégué améri-

cain à Montpellier pour étudier nos collections de variétés est le témoignage de la grande activité oléicole qui se joue outre-Atlantique.

La France ne doit pas se laisser distancer en regardant prospérer ailleurs une culture qui peut, sur son propre sol, donner des produits réputés de premier choix. Il est incontestable que la confiserie marquera une orientation nouvelle dans la production oléicole de laquelle l'économie nationale pourrait attendre les plus grands profits.

V. — CONCLUSION

Au cours de ces quelques pages, j'ai voulu, d'une part présenter la situation technique et économique d'une oléiculture vieille et languissante et, d'autre part, étudier les possibilités de sa rénovation. Une esquisse rapide de l'olivier dans le temps et dans l'espace nous a montré une culture en plein essor dans le monde auquel la France apporte une part de plus en plus faible. L'oléiculture française, qui a fait la richesse de nos régions méridionales, a succombé devant la viticulture et l'imprévoyance des hommes. Ceux-ci paient cher leur erreur passée et reprennent maintenant le chemin de l'olivette, devenue depuis quelques années la culture de choix. Que ce réveil accidentel ne soit pas un sursaut d'agonie, mais un nouveau et long départ qui conduira les « disciples de Minerve » vers une oléiculture pleine de promesses.

L'olivier constitue pour nos régions méditerranéennes une source de richesse latente qui ne demande qu'à produire et à servir l'agriculteur, mais faut-il que celui-ci y mette un peu de bonne volonté. L'avenir de l'oléiculture n'est pas dans la création exagérée de nouvelles oliveraies, mais plus simplement dans l'amélioration et la restauration de ce qui existe depuis des siècles. Nos ancêtres ont fait le plus gros travail, il nous suffit de le parfaire et de l'adapter à notre époque.

L'olivier doit s'ajouter à nos richesses agricoles et non se substituer à elles. Sa rusticité et sa faculté d'adaptation aux plus mauvais terrains doivent nous permettre de redonner la valeur aux parcelles qui ne conviennent à aucune autre spéculation. L'oléiculture doit être encouragée dans toutes les régions où il est impossible de tirer économiquement d'autres produits du sol. Oléiculture dirigée d'une part vers les besoins de la consommation familiale de nos ruraux et, d'autre part, vers la commercialisation, exportation des produits de première qualité et particulièrement en ce qui concerne l'olive de confiserie.

En notre accueillante Provence, le brin d'olivier est signe d'hospitalité, il doit aussi être, non seulement symbole, mais facteur de prospérité et de paix. A tous ceux qui sont passionnés pour lui je voudrais dire, en concluant, qu'il y aura encore de beaux jours réservés à l'oléiculture française si l'on sait tirer sagement parti des luttes techniques et économiques présentes pour faire connaître et apprécier sur tous les marchés du monde : l'olive de France.

L'olive, fruit incomparable éclos sur les rives claires de la mer latine et dont le suc parfumé nourrit de grands peuples, la Grèce d'autrefois,

la Rome des César, et maintenant les quatre grandes nations que baigne la Méditerranée : la Grèce, l'Italie, la France et l'Espagne, filles d'une même civilisation, la « *civilisation de l'olive* ».

R. Marsolat,
Ingénieur des Services agricoles de l'Hérault.

QUESTIONS DIVERSES

Un excellent fourrage annuel : Le trèfle incarnat

La culture du trèfle incarnat, encore appelé farouch ou faraut, ou trèfle du Roussillon, présente, pour l'Agriculteur, le double avantage de disposer dès le début du printemps d'une légumineuse fourrage vert consommable par le bétail et d'échelonner la production sur plusieurs mois, en fonction des variétés.

Variétés :

— trèfle incarnat hâtif ;
— trèfle incarnat tardif ou trèfle de la Saint-Jean ;
— trèfle incarnat blanc tardif ;
— trèfle incarnat extra-tardif à fleur rouge.

La première variété se sème en août dans le Nord et le Bassin Parisien, en septembre dans le Centre et l'Ouest de la France, les deux autres un peu plus tard, la dernière convenant pour le semis de printemps.

Exigences de la plante :

Climat : Peu exigeant sous ce rapport, le trèfle craint cependant la gelée.

Sol : Il aime les sols siliceux ou argilo-siliceux à éléments fins et qui s'égouttent bien. Un ameublement peu profond, une terre bien raffermie lui convient.

Assolement : Remplaçant souvent une jachère, on le fait fréquemment suivre de choux dans l'Ouest et même après la variété hâtive de betteraves fourragères dans le Nord.

Façons culturales et semis :

Déchaumage léger et après le semis, deux tours de herse croisée suivis d'un roulage. On sème de 20 à 25 kilos par hectare de graines mondées ou 50 à 60 kilos de graines en bourre, cette dernière forme facilitant l'imbibition.

Fumure :

Une opinion souvent admise consiste à dire que le trèfle incarnat peut donner des rendements élevés dans toutes les terres. Or, les travaux de Garola ont montré que 25 tonnes de trèfle incarnat exigent plus d'éléments fertilisants pour leur formation qu'une récolte de 20 quintaux de blé. Pour obtenir le maximum de rendement le trèfle incarnat ne peut donc se passer d'engrais complémentaires.

Il convient d'employer, soit 300 à 400 kilos de superphosphate et 150 kilos de chlorure de potassium, soit 500 kilos de superpotassiques 0-12-12.

Dans les sols maigres ou épuisés, il peut être intéressant d'appliquer un filet de nitrate pour assurer les premiers besoins de la plante en aliment azoté. On peut combiner cet apport avec celui de l'acide phosphorique et de la potasse en pratiquant un épandage unique d'engrais composé d'équilibre 1-4-4 (exemple : formule 3-12-12 ou approchante) avant le semis.

Récolte et rendement :

La récolte doit se faire quand les fleurs commencent à s'épanouir. Le fourrage n'est pas météorisant, mais après la floraison, les calices deviennent durs et dangereux pour les poulains. Le bétail consomme le trèfle incarnat à l'étable ou au piquet dans la pièce (Normandie).

Le rendement est très variable. De 25 tonnes par hectare, il peut passer à 50 tonnes et plus ; c'est le cas pour un sol siliceux frais et bien fumé

J. Fourgeaud,
Ingénieur agricole.

=«o»=

Sur la propriété des nouveautés agricoles

—

Il existe au Ministère de l'Agriculture un registre dit « Catalogue des espèces et variétés cultivées » recevant les déclarations.

Beaucoup supposaient que cette inscription valait un certificat de propriété pour les variétés nouvelles.

Or, dans une réponse à Mlle Solange Lamblin, publiée par divers journaux, probablement d'après le *Journal Officiel*, le Ministre fait remarquer « que l'inscription au catalogue ne confère aucun droit de propriété sur la variété inscrite. Ce droit ne peut être assuré que par la prise de brevet d'invention. Sous réserve de l'appréciation souveraine des tribunaux, la loi sur les brevets d'invention s'applique en effet à l'agriculture ».

Le Ministre n'en semble pas bien sûr !

Depuis un tiers de siècle nous suivons les brevets français. Aucun, à notre connaissance, ne s'applique au dépôt et à la description d'une variété nouvelle.

Comment expliquer cette abstention, alors que la loi des brevets est plus que centenaire ?

Nous croyions la chose plus avancée depuis les débats, où nous assistâmes, lors du Congrès international d'Agriculture, à Prague, en 1931.

Pierre Larue,
Ingénieur agronome.

Comparez : « Rémunération de l'idée » p. P. Larue. *Le Progrès agricole et viticole*, 12 oct., 1949.

—«o»—

Possibilités de potasse en Afrique du Nord

—

Une information qui arrive d'Australie précise que dans l'ancien lac Champion (Australie occidentale), complètement desséché aujourd'hui, on a découvert en dessous d'une couche peu épaisse de sel, un immense dépôt d'argile contenant 10% de potasse pure. Déjà, on estime que la

capacité totale du gisement serait de l'ordre de 1.500.000 tonnes et qu'on pourra l'exploiter complètement à ciel ouvert.

Or, dans le *Progrès agricole et viticole* du 26-10-47, nous attirions l'attention sur une reprise en cours de l'exploitation du lac Valé de Zarzis (Sebka-el-Melha) qui nous avait fourni le brome pendant la guerre de 1914 et sur ses possibilités en potasse et en magnésie. C'est également les Chotts tunisiens et algériens qu'il faudrait examiner, car, à l'exemple du lac Australien, ils pourraient parfaitement contenir des sédiments d'une teneur appréciable en potasse.

V. C.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Le mouvement des vins en Août

(en hl.)

	METROPOLE	ALGERIE
I. *Quantités sorties des chais*		
Pendant le mois de Août 1949.....	3.011.071	550.524
Depuis le début de la campagne 1948-49.	**28.521.105**	**11.211.511**
Dans la période correspondante 1947-48.	28.111.292	8 372.318
II. *Consommation taxée*		
Pendant le mois de Août 1949.....	3.388.032	79.081
Depuis le début de la campagne 1948-49.	**35.274.358**	**978.577**
Dans la période correspondante 1947-48.	38.569.774	1.212.954
III. *Stock commercial*		
Campagne en cours.....	**7.443.719**	**692.545**
Campagne précédente.....	6.821.487	523.384

BIBLIOGRAPHIE

SALON DE L'AUTOMOBILE. — **L'Officiel des Marques.** — *Caractéristiques et prix des voitures ; camions ; motos ; tracteurs agricoles.*

L'édition du Salon donne les caractéristiques et prix des chassis, voitures, camions, camionnettes, cars, tracteurs agricoles et motocyclettes, ainsi que les cours des voitures et véhicules industriels d'occasion. C'est le catalogue de la construction mondiale de tous véhicules à moteur.

Envoi franco contre 100 fr. en mandat ou timbres. *L'Officiel des Marques*, 23, rue Truffaut, Paris (17me).

PARTIE OFFICIELLE

Le *J. O.* du 5 octobre publie les décrets suivants :

— *Décret* n° 49-1349 du 30 septembre 1949 modifiant les décrets des 19 août 1921 et 31 janvier 1930 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression

des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles en ce qui concerne les vins, vins mousseux et eaux-de-vie, les vins de liqueur, les vermouths et les apéritifs à base de vin (p. 9938).

— *Décret* du 30 septembre 1949 concernant l'appellation contrôlée « Saint-Péray » (p. 9939).

— *Décret* du 30 septembre 1949 concernant les appellations d'origine contrôlées « Vougeot », « Sampigny-les-Maranges », « Chassagne-Montrachet » et « Meursault » (p. 9940).

BULLETIN COMMERCIAL

Du 5 au 11 octobre, aucune cote, par suite d'insuffisance d'affaires n'a été donnée sur les places suivantes :

1° **MÉTROPOLE.** — *Aude.* — Carcassonne (8). — Lézignan-Corbières (6). — Narbonne (6).

Bouches-du-Rhône. — Arles (8).

Gard. — Nîmes (10).

Hérault. — Béziers (7). — Montpellier (11). — Sète (5).

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (8).

Vaucluse. — Avignon (8).

2° **ALGÉRIE.** — *Alger* (8). — *Oran* (7).

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS

La S. N. C. F. communique :

A l'occasion de la Foire Internationale de Montpellier, il sera délivré les 16, 22 et 23 octobre des billets d'aller et retour comportant une réduction de 30% sur le plein tarif, en toutes classes, aux voyageurs empruntant les trains ci-après :

Ligne Narbonne-Montpellier, train 473-474, 489-490 à l'aller ; train 427-28 au retour.

Ligne Carcassonne-Montpellier, train 3151, 425-426, 489-490 à l'aller ; train 427-428, RB au retour.

Ligne Le Vigan-Sommières-Montpellier, train 2845-2861 à l'aller ; train 2866-2846 au retour.

Ligne Le Vigan-Nîmes-Montpellier, train 2845-LB à l'aller ; train BL-2846 au retour.

Ligne Montélimar-Montpellier, train 421-461 à l'aller ; train 422-484 au retour.

Ligne Marseille-Montpellier, train LB-461 à l'aller ; train BL-484 au retour.

Ligne Pont-d'Avignon-Montpellier, train 931-LB à l'aller ; train 422-1150 au retour.

Ces billets auront une validité limitée à un jour, sans possibilité de prolongation. Les enfants de quatre à dix ans paieront la moitié du prix perçu pour un adulte.

La même réduction de 30% est également consentie aux voyageurs en groupe de dix et au-dessus, qui voudraient emprunter d'autres trains.

Se renseigner aux guichets des gares.

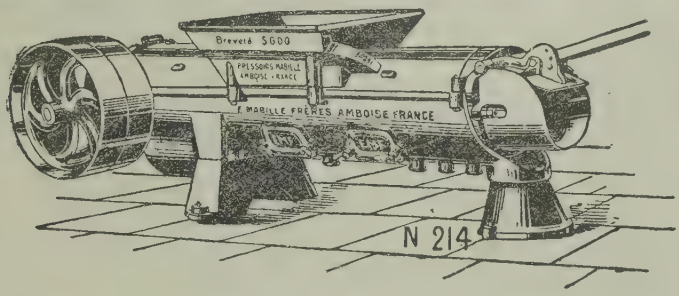
MONTPELLIER — IMPRIMERIE CHARLES DÉHAN

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Capital 3.300.000 Frs

Les nouveaux

Pressoirs Continus MABILLE



ont une **SUPÉRIORITÉ INCONTESTABLE** sur tous les autres grâce à leur

obturateur "Hermétic"

et à leur **hélice "Universelle"**

Brevetés S.G.D.G.

qui permettent

- **de traiter** les vendanges **grasses** et **égrappées**
- **d'augmenter** le débit à vitesse égale
- **de diminuer** la force motrice à débit égal
- **d'obtenir** des moûts peu chargés par l'emploi de **vitesses réduites**

PRESSOIRS MABILLE – AMBOISE – FRANCE

NOTICE FRANCO R.C. TOURS N° 195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

Engrais phosphaté naturel micronisé

HYPERPHOSPHATE

C'est une fabrication

Reno

47, Rue de Liège
Paris-8e

fertilise et chaule à bon marché

Chaque micrograin accroît le rendement et recalcifie le sol

Conçu spécialement pour la fumure des terres acides et des prairies

A deux pas de chez vous vous trouverez un vendeur

VENTES 1948 : 300.000 TONNES

LE

TRACTEUR VIGNERON TV 98

FAURE-URANUS

à chenilles protégées

est maintenant fabriqué en série

dans ses usines de St-CHAMOND (Loire), par la

Cie des FORGES & ACIÉRIES de la MARINE et d'HOMECOURT

Société anonyme au capital de 737.334.900 francs

Direction générale et Services commerciaux :

12, rue de la Rochefoucauld, 12 =:- PARIS 9e)

Téléphone : Trinité 81-50

Concessionnaire exclusif pour le Midi de la France :

U.C.A.S.O.

14, rue Alexandre-Fourtanier -:- TOULOUSE

Téléphone : 246-41

Exiger de votre fournisseur

les Engrais complexes

O.N.I.A.

12, 12-20 et 20, 20-0

qui assurent aux récoltes

ABONDANCE et QUALITÉ

L S

PÉPINIÈRES

LARGILLIER-SEIBEL

Route de Marseille — MONTÉLIMAR (Drôme)

Choix **d'Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre en particulier

SEIBEL 7053 « l'Hybride de sécurité » CONVIENT POUR LES **REMPLACEMENTS,** et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc...

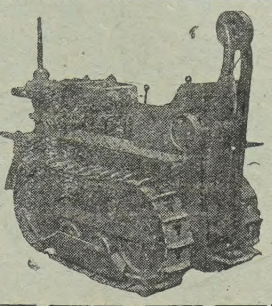
La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

ARD. DIESEL 24 cv. largeur 0m 72 et 0m 78

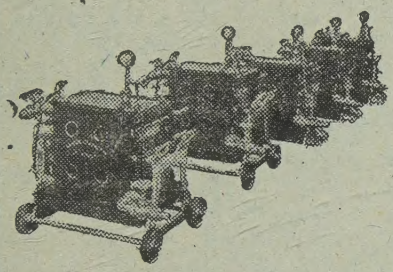
VITICHENILLE 10/20 largeur 0m 66

imcomparables
pour la **viticulture**
font leurs preuves **depuis 20 ans**



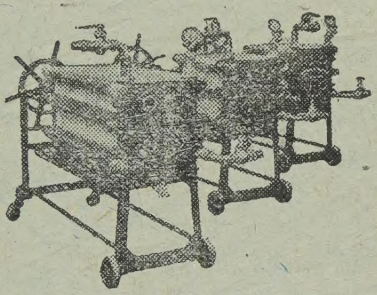
Type NORMAL (chenilles seules)
Type MIXTE (chenilles et pneus)

BAUCHET-TRACTEURS - 1, rue Jeanne-d'Arc, LYON



FILTRES A AMIANTE

POUDRES & PLAQUES FILTRANTES



SOCIÉTÉ Nlle des ÉTABLISSEMENTS

SIMONETON

LE RAINCY

(SEINE-&-OISE)

Représentants et Agents dans le sud de la France

Ne perdez plus de Lapins
Ne perdez plus de Volailles

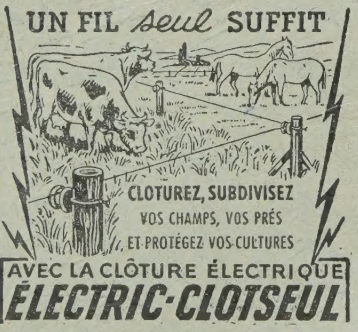
TRAITEMENTS PRÉVENTIFS
ET CURATIFS EFFICACES, ÉPROUVÉS
DES MALADIES DE LA BASSE-COUR
VACCINS SÉRUMS VITAMINÉS
OUVRAGES AVICOLES

Laboratoire de recherches spécialisé
Autopsies Séro-Agglutinations
Renseignements et notices gratuits sur demande aux

Laboratoires Avicoles du Dr G. LISSOT,
VÉTÉRINAIRE, PACY-SUR-EURE (EURE) - TÉL. 24
20 ans d'expérience au service de l'Aviculture

Nos produits sont en vente:
Pharmacie DIEUZEIDE, 4, rue Maguelone à MONTPELLIER

UN FIL *seul* SUFFIT



AVEC LA CLÔTURE ÉLECTRIQUE
ELECTRIC-CLOTSEUL

Etablissements Le Nourrisseul
30, Bd de Sébastopol, PARIS (IVe).
Demander la notice gratuite

VITICULTEURS !

Dans votre intérêt plantez les nouveaux hybrides sélectionnés :
7053 - 8357 - 11.803 ; S.-V. 12-375 ; 18.283 ; 18.315, etc.,
racinés et greffés sur **LOT 161-49** et **Téléki**

ADRESSEZ-VOUS en CONFIANCE aux :

PÉPINIÈRES Jean MALOD, BEROULE & MULATE Gendres & Sucrs
(Pépinières soumises au contrôle phytosanitaire) **Avenue de Châteauneuf, MONTÉLIMAR (Drôme)**
Télégramme : **MALOVIGNE-MONTÉLIMAR** Téléphone : **2-57**

RÉFRACTOMÈTRES

Pour le contrôle de vos vendanges

Ets A. BERTAUD

22, Boulevard Françoise-Duparc
MARSEILLE
TÉL. GARIBALDI 39-93. 39-94

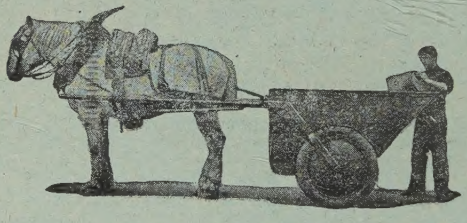
Ne laissez plus abîmer vos plantations par les lapins sauvages,

LE CHASSE-LAPINS

les tient éloignés.

Agent pour le Languedoc :
AUSSET, Rue des Frères-Mineurs, NIMES
Fabriqué par les Produits STICKER, Villeneuve (Gard)

N'attendez pas pour préparer les prochaines vendanges



Commandez immédiatement vos

"BACCHUS"

Marque déposée — Brevet N° 817.243
Trois modèles : 1.000, 1.500 et 2.000 l.
Sur demande treuil de basculement et freins

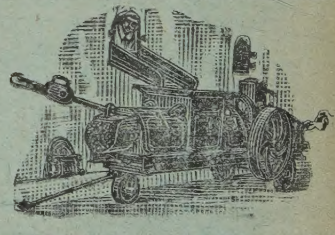
PIERRE MONESTIER & FILS, CONSTRUCTEURS,
— **CASTELNAUDARY** (Aude) —
Représ. p. l'Afrique du Nord : **Paul VALENTIN**, 139, r. Sadi-Carnot, **ALGER** ; 16, bd Lescure, **ORAN**

Ets PERA FRÈRES

Société Anonyme au Capital de 1.100.000 francs
FLORENSAC (HÉRAULT)

Matériel Vinicole moderne

INSTALLATIONS DE CAVES COOPÉRATIVES et PARTICULIÈRES



(Déposée France et Etranger)

Pressoirs « Minibourbes »

Ets SERRADO - Fondés en 1825

S. A. R. L. 1,800,000 fr.

SAINT-THIBERY (Hérault)

MATÉRIEL DE VINIFICATION

"L'INCOMPARABLE"

Breveté S. G. D. G. France et Etranger

FOULOIRS-POMPES type **131-231-331**

POMPE à VENDANGE type **S - 48**

VITICULTEURS !

Les ETABLISSEMENTS de PINS et POUZENC, Usine des Trois Lunes, à MAZAMET (Tarn), sont heureux de vous informer qu'ils livrent, comme par le passé, leur Engrais **Humique** Complet :

HUMOMAZE

dont l'Azote Organique est **dissous** à l'état de **Gélo-peptone.** Cet Engrais, très riche en Humus, ameublit les terres fortes et constitue pour le sol un régulateur d'humidité pendant les périodes de sécheresse. L'Humomaze est un Engrais **vivant** et contient des **ferments** qui favorisent l'assimilation des principes naturels du sol. Nombreuses références. **Représentants locaux demandés.**

Pour tous renseignements, s'adresser à nos agents :

M. Pierre BRIQUE, 14, rue Tourtel, CARCASSONNE (Aude). Tél. 7-27.
M. Georges LACUBE, 3, rue Courbet, LÉZIGNAN. Tél. 1-47.
M. Baptiste OTTOLIA, 1 *bis*, rue Jacquart, NARBONNE.
M. FERRIÉ Fernand, à ROUVENAC (Aude).
M. Joseph SALASC, 5, rue de la Citadelle, BÉZIERS. Tél. 46-63.
M. TUBERT Roger, 2, rue Maréchal-Joffre, PRADES (P.-O.).
M. CALVAYRAC Marius, à SIRAN (Hérault).

le plus puissant produit de nettoyage

TONILINE

le gardien de la futaille.

Laboratoires LUGDUNUM, 5, cours d'Herbouville, LYON

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

PLANTS GREFFÉS - PLANTS RACINÉS
BOUTURES, HYBRIDES

PÉPINIÈRES ASTAY

A **CAROMB** (VAUCLUSE) - Télé. 5

FONDÉES EN 1897 A AUBIGNAN (VAUCLUSE)

Établies depuis 1919 à La Chiffa (Alger)

REPRÉSENTANTS DEMANDÉS

Votre VIN sera meilleur...

... **Si** vous méchez avec des disques ou des bougies de

SOUFRE GLORIA

... **Si** vous traitez Pyrale, Esca, Coup de Soleil, Apoplexie au

PYRALION

... **Si** vous employez

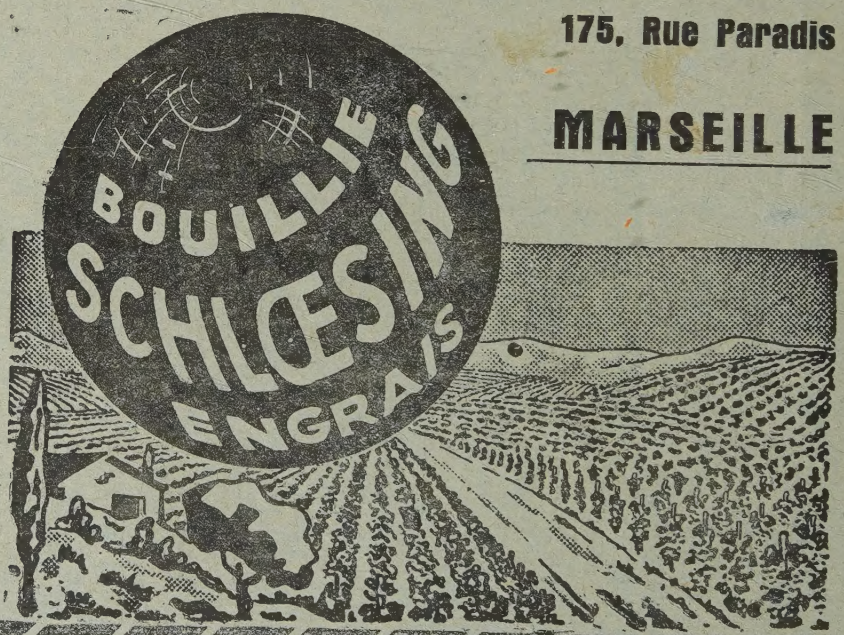
SUPERPOTASSIQUES
SUPERPHOSPHATES
et **ENGRAIS COMPLETS** des

USINES

SCHLŒSING

175, Rue Paradis

MARSEILLE



Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.